



Mohnmousse mit Orangenschmand und Kirschkompott

Man nehme für 4-6 Portionen:

2 Blatt weiße Gelatine
150 g weiße Kuvertüre
2 Eier
50 g Zucker
2 cl Amaretto
1 EL Mohn
300 ml Sahne
1 Glas Sauerkirschen
4 cl Kirschwasser
1 EL Speisestärke
2 unbehandelte Orangen
100 g Schmand
2 cl Orangenlikör
Zucker für Kirschen und Schmand
Zitronenmelisse oder Minze zum Garnieren

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Kuvertüre fein hacken und in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen
- Kirschen in ein Sieb geben, Saft auffangen (150 ml werden gebraucht)
- Von einer Orange die Schale abreiben
- Orangen filetieren, austretenden Saft auffangen
- Sahne steif schlagen

Eier, 50 g Zucker und Mohn im Wasserbad aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Amaretto in einem Topf leicht erhitzen, die Gelatine darin auflösen und zur Creme geben. Gut verrühren, dann die geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben und kaltstellen.

Etwas Kirschsafte mit der Speisestärke verrühren. Restlichen Saft aufkochen, mit etwas Zucker abschmecken, mit der angerührten Speisestärke binden, dann die Kirschen und das Kirschwasser zugeben. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

Schmand mit Orangenabrieb und etwas Orangensaft anrühren. Mit Zucker abschmecken.

Schmand auf Teller verteilen, mit einem Löffelrücken verstreichen, mit Orangenspalten belegen. Darauf/daneben eine Mousse-Nocke geben, daneben wieder etwas Kirschkompott. Ein Blättchen Zitronenmelisse oder Minze rundet alles ab.